

Chiara MADALESE. Il Libum.

Il libum era una focaccia a base di ricotta di pecora diffusa nell'età della Roma repubblicana, il termine *libum* deriva dal verbo latino *libare*: "fare un'offerta alla divinità", indicando quindi un prodotto che originariamente era destinato agli dei.

La ricetta riportata di seguito proviene dal *De agri cultura* di Marco Porcio Catone (intorno al II sec. a.C.), prima opera latina in prosa, a noi pervenuta, in cui oltre ad alcune ricette, viene descritto come condurre una azienda agricola. Ai tempi di Catone il libum veniva utilizzato dagli uomini per gli uomini, ciò sta ad indicare che probabilmente non veniva più offerto alle divinità del pantheon romano come cibo pregiato.

Questa è la ricetta di Catone:

"Farai così: pesta bene due libbre di formaggio in un mortaio; dopo averlo ben tritato, aggiungi una libbra di farina di grano tenero, o se vuoi che sia più soffice, mezza libbra; aggiungi un uovo e mescola per bene. Forma un pane; metti sotto il pane alcune foglie di alloro e cuoci lentamente con il coperchio a fuoco caldo".



Ingredienti per preparare il libum (con qualche modifica):

- 100 gr. farina (0 o 00)
- 200 gr. ricotta (pecora o vaccino)
- 1 uovo
- sale q.b.
- foglie di alloro q.b.

Prima di arrivare al procedimento voglio specificare che ho cotto il libum nel forno tradizionale e non come suggerito da Catone su un piano coperto da un coperchio.



Procedimento:

Stemperate la ricotta all'interno di un recipiente, aggiungete poi la farina, l'uovo ed un pizzico di sale amalgamando il tutto in modo da rendere l'impasto compatto. Successivamente stendete un foglio di carta forno in una teglia e spennellatela con un po' di olio e.v.o, dopodiché adagiate delle foglie di alloro sulla carta (invece di fare un unico panetto, fate più panetti). Su ogni foglia sistemate i panetti creati utilizzando l'impasto, una volta terminato, ponete la teglia in forno già caldo a 180° per 35-40 min. circa.

Controllate sempre l'andamento della cottura perché può capitare che ci voglia qualche minuto in più. Una volta che i panetti saranno cotti, dovranno essere ben dorati, lasciate raffreddare e servite.

Catone ci consiglia di consumare il libum con salumi o formaggi, ma credo che si presti anche ad accostamenti dolci. Il libum si conserva tranquillamente anche il giorno successivo, risultando sempre morbido ad ogni morso.

Autore: Chiara Madalese - chiara.madalese@gmail.com